

Spécialité

Cuisine

Diplômes

C.A.P

10 mois - 1341 H

Débouchés

Commis de cuisine

Aide cuisinier

Poursuite des études en BTP

Admission

Ce diplôme

visé à

Ecole de base

- Rendre la personne compétente dans l'exercice de sa profession. C'est lui permettre de réaliser correctement, les tâches et activités inhérents à la profession, en autonomie et en équipe, et présenter un produit en respectant les impératifs professionnels de qualité
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle par la connaissance du marché de travail et de la profession choisie
- Donner à l'apprenant les éléments lui permettant de gérer sa carrière et favoriser son évolution

stages

est une activité pédagogique obligatoire qui favorise la découverte du milieu de travail dans son réel vécu. L'école se charge d'affecter ses étudiants dans les entreprises. Elle les encadre et assure le suivi du stage. Ce stage est noté. Sa note est comptabilisée lors du calcul de l'admissibilité de l'apprenant

Autres services liés à la formation

ie extrascolaire intense : excursions de vertissement, visites d'entreprises, participation aux salons professionnels, journées de démonstration, restauration au sein du restaurant de l'école

Dossier annuel d'inscription

Formulaire d'inscription à remplir à l'administration
copie de la CIN ou carte de séjour
copies certifiées conformes du certificat de scolarité
photos d'identité
enveloppes affranchies pour l'envoi recommandé
extraits de naissance
certificat médical

Au programme

Enseignement général

Législation 14H
Education env 10H
Français 66H

Sous Total1

90H

Enseignement Technique

Sécurité alimentaire 22H
Sécurité de travail 45H

Sous Total2

67H

Travaux pratiques

Réaliser des mises en place 120H
Réaliser des travaux préliminaires 180H
Réaliser des préparations culinaires 180H
Dresser des mets 80H
Réaliser des pâtisseries 120H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son Poste de travail 120H

Sous Total3

800

Stage

384

Total général

1341

Déroulement de la formation

La formation théorique et pratique a lieu dans les laboratoires de l'école, les stages professionnels sont effectués dans des établissements d'hôtellerie et des restaurants.

Evaluation : Contrôle continu + stages notés + examen de fin de la formation